

がんばる
皆さんを応援!

南日味噌醤油(株)

明治初期から100年以上にわたって綾田町で味噌造りを行う南日味噌醤油。代表取締役の南日莞爾さんに会社の歴史を、専務の南日賢治さんからは発酵食品ならではの生産の工夫について伺いました。

前身は建設業

莞爾さんによると、明治の初めに祖父の鉄次郎さんが建設業の南日組を創業。冬場の降雪時には仕事がなくなるので、各家庭を巡って味噌作りを行っていたそうです。2代目の佐一郎さんが第二次世界大戦中、南方に出征して帰ってきてみると富山市中心部は戦災を受け、建設資材などは焼失していました。しかしながら、こうじが製造でき、蔵だけは残ったため、味噌・醤油の製造に特化した商売を始めました。味噌の消費量は昭和40年代と比べると40%も減ったそうです。また、昭和



▲現在も残っている、富山大空襲で戦禍を免れた蔵

「ほとんどの社員は定年まで勤めます。社員の平均年齢は高いと思われがちですが、手作りの大切さや食の安全などに興味を持つ若者も多く、20代から60



▲原材料は全て国産

「ほとんどの社員は定年まで勤めます。社員の平均年齢は高いと思われがちですが、手作りの大切さや食の安全などに興味を持つ若者も多く、20代から60代の各年代の社員がいます」水に浸した大豆を蒸して潰し、塩やこうじを混ぜて桶に入れ半年以上熟成させる作業は、なかなかハードです。しかし、身近な食品を手作業で製造することにやりがいを感じて入社してくる若者は、必ずいるのです。

好評の「味噌作りセット」

賢治さんによると、自宅で味噌が手作りできる「簡単味噌作りセット」も好評だそうです。「味噌作りセットで使う生こうじは以前、入手後1週間以内に使わねばなりませんでした。そこで10年ほど前から県食品研究所の助言を得て酵素力・発酵力を高め、賞味期限を2か月近くまで延ばすことができました。味噌の味は9割がこうじで決まります。菌が長持ちすることで味噌の風味も安定します」

酵素力・発酵力を高めるために、製造工程を見直して衛生管理を徹底し、米粒の内部(芯)までこうじの菌が生えるように温度・湿度をコントロールして製造日数を4日から6日へ延長したそうです。一般のこうじよりも時間がかかるため、コストも高くなり、製造量は落ちます。



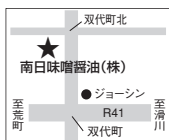
▲人気の味噌作りセット

お客様の「つまみ」のために

こうじの製造量に限界が出ると、甘酒の生産にも影響を及ぼします。そこで2019年に富山商工会議所の支援を受けて採択された国の「ものづくり・商業・サービス生産性向上促進補助金」を活用し、こうじの熟成工程の短縮等を成功させました。

営業担当の賢治さんは早稲田大学を卒業後、アサヒビールで営業を担当しました。その時の経験が生きています。賢治さんは、「多くの人から愛されているあの会社のビールと同様に、私には、全国に多くのファンがいる『さくらみそ』・『南日の米こうじ』があります。その商品の品質を更に高め、お客様の満足により応えられるようにしたい。家庭の味として受け継いでいってもらえるようにしたい」と話します。「南日味噌醤油(株)」を当所はこれからも応援していきます!

南日味噌醤油株式会社



富山市綾田町3-9-8
営業時間: 8:00~17:00
定休日: (基本的に) 土日祝日
当社のホームページをご覧ください
☎076-432-2609
<https://www.nannichi.co.jp/>